

# Mercurey Blanc "Les Chenaults"

## Mercurey Blanc

### INFORMATION

---

**Appellation :** Mercurey  
Blanc AOP

**Cépage :** Chardonnay

**Alcool :** 13%/ vol

**Certification :** HVE3

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vendange manuelle en caisses; Pressurage grappes entières  
Débourbage statique 36 heures à "basse température" 10°C  
Vinification pour partie en futs (70%) dont 30% de futs neufs. Elevage un an sur lies fines avant assemblage, collage et mise en bouteilles.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :**  
Bourgogne (en cote Chalonnaise)

**Surface :** 0.65 ha

**Type de sol :** Argilo Calcaire

**Climat :** Septentrional

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe très claire, brillante avec un léger reflet or vert.

**Nez :** Nez très mure sur des notes d'agrumes (orange) et de poire avec un légère trace de vanille.

**Bouche :** Bouche riche et complexe, sans lourdeur avec une jolie fraîcheur. Complexe sur des notes de fruits à chaire blanche et légèrement florale.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 12°C

**Accords mets et vins :**  
Idéal en apéritif ou avec les belles viandes blanches quelles soient de volailles ou veau; Parfait aussi avec les fromages délicats de Bourgogne.

**Garde :** A déguster dès aujourd'hui ou dans les cinq prochaines années